CHAPITRE 2

HISTOIRE DES ALIMENTATIONS MÉDITERRANÉENNES

Mohamed Yassine **Essid**
Faculté des sciences humaines et sociales de Tunis, Tunisie

La diète méditerranéenne existe-t-elle ailleurs que dans notre imaginaire ? Oui dirions-nous car en dépit des différences géographiques et des vicissitudes de l'histoire, il existe bien des façons de vivre communes à tous les pays du bassin. Et l'alimentation méditerranéenne fait indéniablement partie des éléments de culture qui ont avantageusement contribué à la sauvegarde d'une spécificité méditerranéenne.

Ainsi, pouvons-nous qualifier de « méditerranéens » une diversité de produits, un art culinaire et un rituel de repas. Des règles de préparation, des aliments et des modes de consommations communs à tout le pourtour du bassin ont assuré à la fois la stabilité, la permanence et la reproduction d'un mode alimentaire spécifique et lui ont permis de résister aux conquêtes, aux invasions, à la colonisation, aux changements sociaux, à l'industrialisation et à l'urbanisation. Le Méditerranéen, où qu'il aille en Europe méridionale ou sur cette frange de terre contiguë au sud de la Méditerranée, retrouve une cuisine et un rituel gastronomique qui lui sont familiers.

Retour sur le passé

Reconstituer l'histoire des alimentations méditerranéennes, c'est nous pencher d'abord sur ce que les hommes et les femmes de ces pays cultivaient pour se nourrir, et recenser les animaux qu'ils élevaient pour leur chair, leur lait ou leur miel, les poissons qu'ils pêchaient et le gibier qu'ils chassaient. Mais aussi savoir s'ils se contentaient de ce qu'ils produisaient ou s'ils faisaient appel à des produits étrangers, et, lorsque ces aliments étaient acclimatés, analyser en quoi l'introduction de ces nouveaux produits a bouleversé le paysage culinaire de certains pays ou zones de la région.

Il nous faudra bien sûr tenir compte des événements politiques et des catastrophes naturelles, mais aussi des structures du quotidien qui définissent la manière plus ou moins élaborée de préparer les aliments et qui diffèrent d'un peuple à l'autre en raison des différences technologiques, économiques et sociales.

Plusieurs paramètres entrent en scène quand il s'agit de comprendre l'acte alimentaire : l'histoire et les contacts avec les autres peuples et les autres cultures ; la situation

géographique, les traditions locales, les rites et les mythes, la production agricole, la religion, l'évolution du mode de vie ; les contraintes économiques et l'impact des normes de consommations et de comportements étrangers ; les effets d'une mondialisation des goûts et des modes de consommation.

Tous ces aspects agissent de conserve, déterminant les modes alimentaires d'une société. Ils façonnent ou, au contraire, déstabilisent l'identité culinaire d'un pays, même si la nourriture est constitutive de l'identité humaine avant de définir l'identité régionale ou nationale : le fait de manger de la viande ne distinguait-il pas déjà l'alimentation des hommes de celle des dieux, comme le fait de manger du pain, qui obéissait à une préparation complexe, différenciait, aux yeux des auteurs de l'Antiquité, le civilisé du Barbare, des peuples qui pratiquaient l'agriculture des autres ?

La fonction sociale que l'on attribue au repas et la convivialité qui lui est liée façonnent les comportements alimentaires. En Méditerranée, le repas n'est pas un simple acte de restauration, mais un moment d'échange privilégié, élevé au rang de culte. L'un des traits essentiels du modèle alimentaire méditerranéen, qui a résisté aux contraintes de la vie quotidienne et de la modernité, est le temps consacré au repas : aujourd'hui encore et dans tous les pays méditerranéens, ce temps est plus long que partout ailleurs. Bien que les heures de repas aient été adaptées à la vie moderne, comme l'est aussi l'ordre de succession des mets, on reste néanmoins attaché au « bien-manger » et au « bien-boire ». Dans les villes et leurs faubourgs, régime alimentaire et horaires de travail imposaient autrefois aux artisans et aux commerçants une restauration complémentaire dans les innombrables gargotes ou bistrots qui jalonnent les rues. De l'Égypte jusqu'à l'Italie, la cuisine de rue demeure variée et fonctionne encore comme un marqueur social : fritures, grillades et autres plats apprêtés que l'on consomme sur place ou que l'on emporte chez soi pour une somme modique favorisent le développement d'une sociabilité populaire à dominante masculine qui ne saurait s'exprimer dans le cadre domestique.

La vie du Méditerranéen, quelle que soit sa religion, est rythmée par des temps forts qui donnent lieu à de nombreux rites et réjouissances dans lesquels la nourriture tient une place de choix. Un calendrier très chargé indique les périodes d'abstinence, de jeûne et de pénitence (carême, shabbat et ramadan), au cours desquelles certains aliments ne peuvent être consommés. À chaque étape de la vie, de la naissance à la mort, correspondent un type d'aliment et une préparation particulière. Des mets, riches en symboles, à base de poissons et de volailles, trouvent leur origine dans un passé très ancien et révèlent une communauté de croyances et de pratiques qui dépassent les religions et les langues (Aubaile-Sallenave, 1997). Gâteaux ou confiseries sont offerts lors de la naissance d'un enfant ou d'une fête de circoncision. Des sacrifices d'animaux accompagnent les fêtes religieuses ou consacrent les liens du mariage. Les œufs, symboles d'éternité, sont associés aux obsèques. Chez les musulmans et les juifs, le poisson est cuisiné pour les banquets nuptiaux (Dalader, 1996). Des nourritures à base de bouillon de volaille et d'œufs, des bouillies, ainsi que les fruits secs, spécifiques à tel ou tel événement de la vie, mettent en évidence les similitudes entre les diverses sociétés de la Méditerranée, tant chrétiennes que musulmanes.

Comment cerner cette Méditerranée qui est « mille choses à la fois » (Braudel, 1999) ? L'histoire des alimentations méditerranéennes est un phénomène complexe, car

l'appartenance à une aire géographique commune ne suffit pas à rendre homogènes les pratiques et les habitudes alimentaires sur tout l'ensemble du bassin. Pour cette raison, il ne peut s'agir d'une seule et unique alimentation méditerranéenne, mais *des* alimentations méditerranéennes, comme il y a *des* histoires, saisies à travers la reconstitution des échanges entre les peuples, qui se sont développés, par le biais des conquêtes, des migrations et du commerce, à différentes époques. Ces interactions permanentes ont introduit et disséminé aussi bien les produits consommés que la manière de les accommoder.

Mais comment dès lors une telle diversité de cultures, de traditions et de confessions a-t-elle permis l'émergence d'un modèle cohérent d'alimentation méditerranéenne partagé par tous les pays du bassin et opposé à celui des autres régions du monde ? Pouvons-nous identifier une culture alimentaire d'une société ou une région méditerranéenne donnée dont les spécificités générales, à la fois géographiques, historiques et culturelles, permettraient de rendre compte d'un modèle dans lequel toutes les identités particulières pourraient se reconnaître ? C'est sans doute le cas du modèle alimentaire des pays de la rive sud du bassin qui présentent une histoire assez riche d'une alimentation établie dans un milieu géographique représentatif de l'aire méditerranéenne, ancrée dans des traditions confessionnelles (juives, chrétiennes et musulmanes) communes à tout le bassin, et façonnée par les échanges avec les acteurs historiques de la région (France, Italie, Grèce, Espagne, Empire ottoman), les transferts, les emprunts, les accommodements et les adaptations formant un véritable syncrétisme culturel.

Suivons aujourd'hui la ménagère méditerranéenne qui se rend sur le marché et retrace par ses emplettes l'histoire de ces produits, leur origine, leur itinéraire, leur statut social et religieux. Son panier révèle une succession d'escales dans les annales d'une mondialisation déjà en œuvre depuis des siècles, mêlant les produits inscrits dans la mémoire des origines et ceux qui furent simplement agréés, les produits autochtones et les produits exotiques. À la base de cette alimentation, on trouve le blé. Céréale fondamentale de la botanique préhistorique et du répertoire végétal de la Méditerranée, elle est la composante essentielle du mode d'élaboration culinaire de ses habitants. Germe de vie en puissance et source de bénédiction, le blé est présent dans tous les rituels festifs qui rythment les cycles de vie. Le Grec souhaitait se définir d'abord comme un agriculteur « mangeur de pain » par opposition au barbare « mangeur de viande », car le pain constitue une denrée riche dont l'élaboration dénote un haut degré de civilisation (Kaplan, 2002) et qui a toujours fait (et fait encore) l'objet d'une attention particulière de la part des États compte tenu de son rôle dans la justice économique et sociale des pays méditerranéens. Ce blé, on le mange concassé, en semoule, en farine, bouilli, frit, grillé, en pâtisserie…

Notre ménagère achète ensuite des légumes : ail, oignon, poireau, cardon (*Cynara cardunculus L.*) – ancêtre de l'artichaut –, asperge, aubergine, carotte, céleri, salade (cultivée ou sauvage), chou, chou-rave, chou-fleur, courge, courgette, concombre, potiron, épinards, blette, laitue, romaine, navet, persil, piment vert et rouge, pourpier, radis, salsifis, tomate. Elle n'oublie pas les légumineuses : petits pois, haricots secs, lentilles, pois chiches… Pour sa cuisine réputée très assaisonnée et épicée, elle ajoute condiments et autres assaisonnements (sel, poivre, carvi, coriandre, thym, romarin, cumin, fenouil, anis, nigelle, aneth, myrte, séné arabe, rue, genévrier, absinthe marine, bruyère blanche, noix de muscade, noix de Smyrne, cannelle, cubèbe), ainsi que produits salés ou

conservés dans l'huile : olives, câpres, thon, anchois, piments doux et piments forts et autres légumes en salaison. Le Méditerranéen est extrêmement attaché à ces produits. Là où il n'en consommait pas, c'est que la terre ne lui en donnait pas.

L'apport phénicien et carthaginois (IXe-IIe siècle av. J.-C.)

L'alimentation méditerranéenne plonge ses racines dans le vaste monde culturel du Proche-Orient où l'on a toujours fait une grande consommation de céréales (blé, orge et épeautre), sous forme de bouillie, de pain ou de galettes de blé de différents types. Cette alimentation était complétée par des légumineuses (petits pois, lentilles, pois chiches, fèves), et de l'huile, que l'on produisait en Syrie et en Palestine dès le IIIe millénaire, ainsi que par les nombreux fruits (pommes, grenades, coings, amandes, pistaches, dattes et figues). Ces fruits, frais ou séchés, extrêmement sucrés, remplaçaient, dans l'alimentation des plus démunis, les substances couteuses, comme le miel. On consommait aussi du vin à partir de la culture de la vigne. Quant à la viande, elle provenait de l'élevage des bœufs, des moutons, des animaux de basse-cour et de la chasse. Homère raconte que les Phéniciens (IIe millénaire-XIIIe siècle av. J.-C.) commerçaient avec la Libye qu'il décrit comme une terre riche en bétail et donc en viande, en lait et en fromage. L'extraction du sel complétait les activités de pêche. Le domaine forestier était important et recelait une importante quantité de gibier (cerfs, antilopes, gazelles, sangliers). Les produits de cueillette ou de ramassage, comme les herbes, les racines, les tubercules, les fruits ou les graines, ont constitué tout au long des siècles, avec quelques viandes de chasse, les seuls aliments des hommes, sans interruption (Giammellaro, 1996).

Le développement agricole de la civilisation carthaginoise a été entièrement subordonné au commerce méditerranéen. Les sources classiques fournissent toute une série d'informations sur l'alimentation des Carthaginois, surtout à la fin de la période punique, qui permettent de reconstituer l'histoire des productions et des habitudes alimentaires de la première phase de colonisation phénicienne de l'Occident. Sans doute, ces colonies avaient-elles conservé les traditions alimentaires de la mère patrie. Ces traditions orientales se sont ensuite adaptées aux coutumes locales, marquées par la géographie des régions occidentales. Les céréales constituaient la nourriture principale des colonies phéniciennes. Le Carthaginois était appelé par Plaute « gros mangeur de *puls punica* », cette bouillie de plusieurs céréales qui formait alors la base du repas quotidien et parfois l'unique plat dans lequel se mélangeaient fromage, miel et œufs. Les céréales étaient aussi l'ingrédient de base d'une galette appelée *punicum*.

La présence dans beaucoup de maisons de *tabounas*, ces fours en terre cuite destinés à la cuisson du pain et toujours utilisés de nos jours au Maroc ou en Tunisie, montre que les populations phéniciennes d'Occident étaient de grandes consommatrices de pain, à pâte levée ou non. Les légumes étaient cultivés dans les jardins luxuriants et les potagers des grandes propriétés. La culture de l'olivier était très répandue, comme celle des arbres fruitiers : poiriers, pommiers, figuiers, noyers, noisetiers, amandiers, pistachiers et châtaigniers. Le palmier-dattier, originaire de l'Inde, était connu en Afrique du Nord depuis la très haute Antiquité. Très souvent représenté sur les stèles votives et les monnaies, il a peut-être eu une fonction religieuse, alors que la grenade carthaginoise était à l'époque si réputée, que les Romains la dénommaient *mela punica*. Les rendements céréaliers restant modestes, les meilleures terres étaient consacrées à la culture de l'olivier et de la

vigne. Le raisin était mangé frais ou sec. L'élevage du bétail (moutons, chèvres et vaches) fournissait le lait et ses dérivés, mais la viande de ces animaux n'était consommée que pour certaines occasions. Sur les stèles votives nord-africaines étaient parfois représentés des moutons à grosse et courte queue, typiques de l'espèce que l'on trouve encore aujourd'hui en Tunisie. Les produits de la pêche étaient également consommés par les Carthaginois qui se nourrissaient de poissons, de mollusques et de crustacés (mulet, loup, mérou, daurade, rouget, maquereau, sole, thon, espadon, crevettes, langouste).

La civilisation romaine (VIIe-IIIe siècle av. J.-C.)

Les Romains ont intensifié la culture de l'olivier et de la vigne dans tous les territoires conquis. Ils ont aussi diffusé certains légumes (les légumes verts) et légumineuses (petits pois, haricots secs, lentilles, pois chiches). Ils ont enfin permis à l'agriculture des régions de l'Empire de se développer et de se moderniser, transformant certaines régions comme l'Afrique romaine en grenier à blé de la péninsule Italienne. Ce bond en avant fut favorisé par les systèmes d'irrigation que les Romains avaient mis en place, assurant l'extension des zones de culture céréalières jusqu'au Sud de la Tunisie. Colonisateurs, les Romains ont ainsi imposé de nouvelles bases productives et profondément modifié les structures alimentaires des territoires qui relevaient de leur administration. Pas ou peu d'élevage de bovins, les animaux étant réservés au trait, on n'en consommait ni le lait ni la viande. Les troupeaux de chèvres, dont le lait et le fromage étaient à l'époque fort prisés, étaient par contre nombreux. Perdrix, tourterelles, pigeons et faisans étaient domestiqués en basse-cour.

À la veille de l'arrivée des conquérants musulmans, l'Afrique du Nord méritait encore le titre de « grenier à céréales ». Pour preuve, en 608, Héraclius n'hésita pas à s'en servir contre Constantinople en suspendant les envois de blé, et peut-être aussi d'huile, vers la capitale. L'élevage des ovins se développa surtout sur les sols égyptiens et libyens.

De l'Annone antique à la consommation de pain actuelle

La période antique offre du point de vue des institutions étatiques chargées de l'approvisionnement des cités des modèles assez spécifiques, notamment l'Annone antique, datant de la période d'Auguste. Comme chacun sait, la production de céréales dans l'Antiquité était limitée par les moyens techniques rudimentaires : absence de collier d'épaule pour la traction animale, usage de l'araire et recours à l'assolement triennal.

Pour une cité aussi peuplée que la Rome impériale, les besoins pour satisfaire la plèbe urbaine étaient énormes et la capitale de l'Empire, ne pouvant se limiter à la production italienne, devait recourir aux importations en provenance d'Égypte et de l'Afrique du Nord soumises à sa domination et promues plus que jamais au rang de premier grenier de Rome.

Le ravitaillement en quantité suffisante et d'une manière régulière en produits céréaliers, à la base de l'alimentation, était à cette époque crucial pour le pouvoir politique soucieux de mettre Rome à l'abri des crises alimentaires par la création de structures administratives, comme la Préfecture de l'Annone, et d'infrastructures commerciales comme les ports et les greniers (Garnsey, 1996 ; Virlouvet, 1995 et 2003 ; Christol, 1994). L'exigence de pain de bonne qualité influençait le choix des céréales en donnant priorité au blé. Les prix africains pour les denrées essentielles étaient inférieurs de moitié

aux prix italiens. Cette indication permet d'apprécier la place de l'Afrique dans le ravitaillement en blé de Rome, qu'il s'agisse du marché libre ou de toute fourniture nécessitant de la part de l'État des achats dans cette région.

Berceau des religions monothéistes, les peuples méditerranéens continuent d'accorder une importante valeur religieuse et sociale au pain. Mais à la différence des produits de luxe, le blé reste pour les pays de la rive sud, un élément de base de l'alimentation. Il ne peut subir la loi du marché ; le pain continue à bénéficier d'un traitement privilégié, il est vendu à prix coûtant et même soutenu par l'état *via* des caisses de compensation, comme c'est encore le cas en Égypte, en Tunisie et au Maroc.

L'influence arabe et islamique

L'influence arabe va considérablement marquer l'histoire de l'alimentation méditerranéenne. Contrairement aux Romains, qui ont pour ainsi dire figé la production agricole, les Arabes introduisent de nouveaux produits ainsi que de nouvelles techniques agricoles. Cette innovation est à l'origine de la diffusion des sciences agronomiques dans cette région du monde. L'héritage des Arabes dans ce domaine surpasse de loin l'apport de l'Orient et du Nouveau Monde.

L'arrivée des Arabes s'accompagne de la diffusion des agrumes, du riz, du sucre et des pâtes à l'ensemble du bassin méditerranéen. L'épinard (inconnu des Grecs et des Romains, et désormais promu au titre de « prince des herbes ») apparaît avec la blette (réputée l'une des plantes les plus appréciées du Prophète) et la corète (particulièrement valorisée dans la nourriture égyptienne et à l'origine chez les Tunisiens d'un ragoût servi au repas du Nouvel An, sa couleur verte symbolisant une promesse de prospérité). L'aubergine, d'origine indienne, est introduite par les marchands arabes en provenance d'Asie. Le gombo (*Hibiscus esculentus L.*), d'origine éthiopienne, est appelé *gnawiyya* au Maghreb et *bemya* au Proche-Orient. Le chou-fleur aurait suivi le même itinéraire ainsi que certains légumes de la famille des cucurbitacées (concombre, courge). L'alimentation des Arabes, installés en Méditerranée après la conquête musulmane, rompt avec le modèle de la diète journalière du Prophète, à dominante pastorale, qui n'a plus lieu d'être dans le contexte méditerranéen à dominante agricole. Le seul fait nouveau et important réside essentiellement dans les interdictions alimentaires dictées par les principes de l'islam.

Les céréales, en particulier le blé dur, dominent la production. Le blé tendre, apporté par les Romains, est éliminé par les conquérants. L'orge, moins cher que le blé, supplante celui-ci là où il y a plus de sécheresse et un sol moins gras, et sert à l'alimentation du peuple. Le sorgho et le millet sont aussi cultivés. Quant à l'olivier, dont la culture a régressé, il va de nouveau être cultivé dans les plaines littorales de la Tunisie. Après la période florissante qu'elle a connue aux temps des Romains et des Byzantins, la vigne quant à elle recule significativement. Les Arabes, qui ne tolèrent que les raisins de table et le jus non fermenté, ont en effet réduit les espaces viticoles. Le palmier-dattier, originaire du golfe Persique et cultivé depuis la plus haute Antiquité, va essaimer de l'Afrique du Nord jusqu'à l'Indus. Nourriture par excellence du voyageur et du caravanier, les dattes sont partout appréciées en particulier par les nomades et sont mélangées avec

les laitages (lait frais, beurre ou fromage). De nouvelles espèces d'arbres fruitiers sont importées comme les orangers et les citronniers. Des croisements donneront naissance à de nouvelles variétés. La présence de figuiers, de noisetiers, de pistachiers et de caroubiers (consommés broyés sous forme de farine) est signalée au début du XVI[e] siècle. Se répandent également le jujubier, les citrons doux, les cédrats, les pêches, les abricots, la prune, les cerises, les azeroles, les nèfles, les pommes, les poires, les amandes, les grenades, les mûres blanches et les mûres noires. Dans les jardins potagers, jouxtant les villes, toutes sortes de légumes sont cultivées : fèves, haricots, lentilles, pois chiches, aubergines, navets, choux, choux-fleurs, blettes, pourpiers, laitues, chicorées, asperges, carottes, ail, oignons, concombres, melons et pastèques. Il faut aussi signaler la culture des plantes aromatiques, médicinales et tinctoriales comme le cumin, le carvi et l'anis, le henné, le safran, l'origan, le myrte, le jasmin, les rosiers, le narcisse, le nénuphar, la jaune, la giroflée, la marjolaine, la violette, le lis, le thym, le pavot somnifère et le chanvre indien. Des épices proviennent de l'Orient lointain : poivre, clou de girofle, gingembre, noix de muscade, casse, manne, rhubarbe, safran, aloès, mastic.

À quelques exceptions près, l'alimentation demeure massivement végétarienne. Le monde arabe promeut les pâtes, un moyen commode de conserver les céréales et de diversifier les mets. Omniprésentes dans la nourriture des Arabes, à base de semoule ou de farine, elles présentent une grande variété de formes, allant des pâtes en forme de lanières, comme la *rashta*, proche des tagliatelles, de fils fins comme les vermicelles, jusqu'au couscous, plat authentiquement maghrébin, considéré comme exotique en Orient où on l'appelait *maghrebia*, et dont la présence est attestée en Europe dès 1630 sous l'appellation de *courcoussou* (Flandrin, 1989).

Certains historiens de l'alimentation méditerranéenne ont entrepris de démontrer, fort justement, que le mode alimentaire maghrébin est, dans ses fondamentaux, l'héritier de la Grèce et de Rome ou plutôt qu'il ne doit rien aux Arabes ou très peu (Gobert, 2002). Autrement dit, la conquête arabe n'aurait pas changé grand-chose à l'alimentation des Nord-Africains, qui ont conservé un régime alimentaire méditerranéen fondé principalement sur les céréales, consommées sous forme de pain – l'aliment le plus civilisé qui soit pour les Romains – ou de bouillie, de légumes à profusion, d'huile d'olive et accessoirement de viande et de poisson.

C'est donc à partir de ces éléments que l'on a essayé de reconstituer les origines « occidentales » de la cuisine maghrébine en faisant du livre de cuisine d'Apicius et du traité culinaire du rhéteur Athénée ses principales références. Le premier est un ouvrage de gastronomie destiné à quelques privilégiés écrit par Apicius, cuisinier légendaire, homme fortuné, inventeur de plats, capable de dépenser des sommes astronomiques pour ses caprices culinaires. Sa réputation fut telle que, du temps de Tertullien, « un Apicius » désignait un cuisinier. Le second, *Les Quinze Livres des deipnosophistes*, composé vers l'an 200 de notre ère, est considéré comme le plus ancien traité culinaire. Athénée, contempteur déclaré du luxe, y fait part de ses observations sur les coutumes des Anciens glanées chez des centaines d'auteurs différents. L'ouvrage dont la plus grande partie se rapporte à la nourriture et à sa préparation est chargé de citations du poète grec Archestrate. La cuisine de ces deux gastronomes est d'abord celle où l'on abuse des épices exotiques dont le commerce a connu une expansion rapide après les conquêtes d'Alexandre.

Les Andalous

L'afflux des Morisques d'Espagne, évalués dès l'an 1608 à près de 120 000 personnes appartenant à diverses couches sociales, va enrichir la vie économique, culturelle et spirituelle du Maghreb. Avec eux, des modes de vie d'un genre nouveau se diffusent, notamment en milieu urbain. Des maraîchers, des fabricants et des petits industriels introduisent leurs multiples produits et transmettent leurs méthodes de fabrication. Les agriculteurs s'acclimatèrent dans les plaines du Nord de la Tunisie. La propagation de plants nouveaux, de procédés d'irrigation et de travail du sol, de formes d'exploitation, d'un bon choix de semences, de méthodes artisanales ou industrielles pour transformer les produits agraires va contribuer à la révolution agraire et alimentaire de la région.

Mais l'importation d'Espagne de plants venus du Nouveau Monde, alors inconnus dans la Méditerranée orientale, explique en premier cette révolution : le maïs, les tomates, la pomme de terre, le piment, la figue de Barbarie, originaire du Mexique, les diverses espèces d'haricots (latins, panachés), certaines espèces de courges, le myrte d'Inde occidentale, le paprika, de nouvelles espèces d'oliviers, de nouvelles variétés de plantes potagères. On distingue dès lors la « blette andalouse » de la « blette indigène ». L'artichaut, né en Afrique du Nord, à partir d'un chardon sauvage, passe ensuite en Sicile, puis à Naples et arrive à Florence en 1446. Le mot arabe *al-kharchaf*, désignant le chardon, devint *alcarchofa* en espagnol, *articcioco* en lombard et « artichaut » en français. En l'appelant *ardîchokî*, les Arabes du Moyen-Orient rapprochent l'artichaut de son origine épineuse. L'abricot « primeur de Murcie », les « amandes de Valence » et les « amandes de Malaga » sont aussi introduits dans la région. La vigne, réintroduite sous la dynastie des Hafsîdes avec les premiers immigrants andalous, connaît une large diffusion à partir du XVIIe siècle (Hassen, 1999). Les Andalous pratiquent l'élevage traditionnel de taureaux, de bœufs et de moutons, mais aussi l'apiculture.

On assiste également à la réimportation de certains produits. Ainsi, le riz, qui n'était plus du tout cultivé depuis le XIVe siècle, se propage à nouveau lentement dans la région, à travers l'Espagne et le Sud de l'Italie notamment. Soulignons néanmoins que son apparition en Espagne remonte à l'époque wisigothe où sa culture demeura exceptionnelle et assez tardive. Elle est, en Italie, attestée à partir du XIIIe siècle. L'introduction en Afrique du Nord, par les commerçants et cultivateurs morisques, de certains fruits et légumes américains dès le XVIe siècle provoque des bouleversements considérables : la tomate, le poivron, la courge et la courgette, le haricot, le maïs (*via* la Turquie), la pomme de terre (*via* le Portugal), introduite au Maghreb dès le XVIIe siècle (Abdoul-Wahab, 1970).

Les préparations et les confections domestiques, qui incombent surtout aux femmes, adoptent de nombreuses particularités andalouses : fabrication de gâteaux, de produits laitiers (fromage et beurre clarifié), de pâtes alimentaires, de beignets, de sirop de fruits, mais aussi nouvelles méthodes de conservation et de stockage de mets finis ou semi-finis, encore présents dans les traditions alimentaires de certaines villes de Tunisie, comme Testour, où les refugiés andalous se sont installés au XVIIe siècle (Skhiri, 1969). Bien que témoignant d'habitudes de consommation propres à des cercles sociaux privilégiés, et qui ne se sont pas propagés à l'ensemble de la société (Tujîbî, 1981 et 1984 ; Bolens, 1990), la cuisine andalouse a conservé la réputation d'un modèle de société

raffinée, celle d'un Occident islamique idyllique qui aurait brillé autant dans le domaine du savoir-faire culinaire que dans ceux des arts et des lettres (Marîn, 1997).

Plats byzantins

À la différence des Romains et des Grecs de l'Antiquité, les Byzantins ne semblent pas avoir utilisé beaucoup de livres de recettes. Les références à la cuisine byzantine qui, pour être alléchantes, sont plutôt rares, apparaissent dans des rapports diplomatiques ou des biographies de membres de la famille impériale. Nous savons par exemple que Lupincina, impératrice de la vallée du Danube, cuisinait volontiers, et que Théodora, l'épouse de Justinien, faisait venir à sa cour des cuisiniers de Perse, d'Inde, de Syrie et de Grèce. Au xe siècle, Liutprand de Crémone, ambassadeur à la cour impériale, parle en des termes peu flatteurs de vin mélangé et de plats cuits dans l'huile, mais il reconnaît tout de même avoir aimé certaines sauces et se déclare impressionné par la nourriture servie à la table impériale. Il semble avoir particulièrement apprécié le chevreau rôti, garni d'une farce à base d'ail, de poireaux et d'oignons et assaisonné de *garon* (probablement une variante du *garum* romain, cette fameuse sauce à base de poisson fermenté). De quoi leur nourriture était-elle faite ?

Plusieurs livres de recettes grecs datant d'une époque bien antérieure sont parvenus jusqu'à nous, comme la *Gastronomie* d'Archestrate (ve siècle avant J.-C.), et nous connaissons la cuisine grecque d'aujourd'hui. Entre les deux, nous possédons les ouvrages d'érudits tels que Nicholas Tselementes, dont les recherches ont permis d'attester l'existence à une époque plus ancienne de mets comme les *keftedes* (boulettes de viande et de blé), les *dolmades* (légumes ou feuilles farcies de céréales et/ou de viande), la *moussaka* (plat constitué de couches superposées de viande, de fromage et de pâte ou de céréales), les *yuvarelakia* (boulettes de viande et/ou de céréales pochées dans du bouillon) et la *katavia*, la version grecque de la bouillabaisse. Il a également constaté que les Grecs de l'Antiquité faisaient déjà de la sauce blanche en utilisant de la farine et de la graisse pour épaissir un bouillon ou un laitage. Même si certains de ces plats sont aujourd'hui plus connus sous leur nom turc ou européen (les Grecs eux-mêmes appellent la sauce blanche « béchamel »), leur origine est grecque.

Nous savons que les Byzantins faisaient trois repas par jour (un petit-déjeuner, un déjeuner et un dîner) et que les jours de jeûne étaient nombreux. Tandis que les plus humbles se contentaient de ce qu'ils trouvaient, les classes supérieures faisaient à midi et le soir des repas composés de hors-d'œuvre, d'un plat principal de poisson ou de viande et d'un dessert. Ils consommaient tous types de viande, y compris la viande de porc et différentes volailles. Le poisson et les fruits de mer figuraient souvent au menu. Les soupes, les ragouts et les salades étaient très appréciés. Les fromages étaient variés, et les fruits (pommes, melons, dates, figues, raisins et grenades) consommés crus ou cuits. Les amandes, les noix et les pistaches entraient souvent dans la composition des plats, mais étaient aussi consommées séparément.

Les recettes présentées ici ont été établies en partant de recettes grecques modernes dont les ingrédients anachroniques ont été retirés ou remplacés, et en essayant de reconstituer les méthodes de préparation et de cuisson de l'époque. Elles correspondent aux types de plats servis à la table des gens du peuple ou des classes moyennes, plutôt qu'à celle de la maison impériale.

Panagiotis Kefalas (CIHEAM-IAM de Chania).

Les Arabes ont tendance à attribuer leur héritage ottoman aux Turcs, et aux Turcs seulement. Rares sont les Irakiens qui savent que leur *tibsi* (mets cuisiné au four) et les Tunisiens que leur *tapsî* (ustensile en terre cuite) dérivent des *tapsi* grecs (plats à four en fer blanc).

Que les *kharâbdj* d'Alep dérivent des *kourabiedes* byzantins (sablés en forme de croissant de lune et nappés de sucre glace). Quant au Marocains, restés en dehors de l'influence ottomane, ils ignorent que le mot donné à leur si fameuse et emblématique *bastella* vient du grec *pistella*, laquelle désignait chez les Byzantins une galette au sésame et au miel. En Turquie, comme dans toute l'Anatolie, la place des céréales est prépondérante, tout comme celle des fruits et des légumes, du lait et des produits laitiers (Saunier-Nebioglu, 2000). Le pain reste la nourriture privilégiée par excellence, avec la confection de nombreux aliments à base de céréales, préparés en prévision de l'hiver, notamment le fameux *bulgur* ou blé concassé, consommé sous forme de pilaf, et les pâtes alimentaires. Les concentrés de fruits et de tomates, les saumures, mais surtout les produits laitiers, sous forme de yaourt et de fromage de brebis (proche de la *feta* grecque…), sont de tous les repas.

Cuisine turque ou cuisine ottomane ?

« Y a-t-il une grande cuisine turque comme on l'entend souvent dire? On peut en douter. Par contre, il existe bel et bien une grande cuisine ottomane. Et la distance qui sépare celle-ci de celle-là n'est pas uniquement chronologique. La première, en effet, suggère d'emblée une identité ethnique. Elle est forcément limitée, répétitive, étriquée. La seconde, au contraire, évoque un immense empire. C'est dire qu'elle est l'œuvre de peuples divers : Turcs, Grecs, Arabes, Arméniens, Kurdes, sans oublier toute la Macédoine des Balkans, ni celle du Caucase, ni les juifs séfarades qui, chassés d'Espagne par les rois catholiques, ont trouvé refuge en terre d'islam. Métissage culinaire dont l'ampleur n'a pas besoin de démonstrations savantes […] Ainsi le marché aux épices d'Istanbul, en souvenir d'un temps révolu, est qualifié d'"égyptien" ; le fromage de brebis *ksar*, lui, est andalou, rapporté par les séfarades ; et on mange en Turquie des poules circassiennes, un riz persan, un foie d'Albanie et maintes choses grecques, arméniennes ou arabes qui n'affichent pas leur nationalité. De même, on mesure un peu ce que les autres doivent aux Turcs, et qui est considérable : le yaourt, la *dolma* (farcis), les *bürek* (feuilletés), les *kebab*… »

Source : Mardam-Bey (1998).

Pendant des millénaires, le bassin méditerranéen a donc été un carrefour de civilisations ayant contribué à composer les alimentations dites « méditerranéennes ». Le modèle actuel est le fruit de l'emprunt, de la transmission, de la diffusion et de l'appropriation dans l'espace et dans le temps, de produits et de pratiques alimentaires variées venant d'Asie, d'Inde, du Moyen-Orient et de l'Amérique, ainsi que du développement du marché agricole à l'échelle internationale et de la mobilité croissante des populations.

Égypte : traditions et faits-divers historiques autour de l'alimentation

L'Égypte pharaonique a influencé toutes les cultures et les croyances de la région, y compris dans le domaine de l'alimentation. Osiris, frère et époux d'Isis, est le dieu de la vigne et du blé. Nous savons, grâce aux papyrus, aux fresques et aux bas-reliefs, que les Égyptiens connaissent la bière (*heneket, seremet*) et le vin (*paour*, ordinaire, *nedjem*, sucré, *shedeh*, cuit) et n'observent pas à leur sujet les interdits propres aux Sémites (les Juifs puis les Arabes, après leur conversion à l'islam). Dans l'Antiquité, les deux boissons ont longtemps coexisté en Méditerranée orientale puis dans le bassin occidental : les Celtes installés en Gaule (vers 1100 av. J.-C.) buvaient la *cervesia*, notre cervoise, *cervesa* en espagnol.

Vers 2 500 ans av. J.-C., l'Égypte que les Arabes appellent *Oum el dounia*, « Mère du monde », a inventé la levée de la pâte à pain par fermentation. Pétri avec de l'orge ou du blé, le pain est toujours un aliment essentiel pour tous les Méditerranéens. Il en est de même, sur les rives est et sud, pour les lentilles dont les anciens Égyptiens furent les plus gros exportateurs. La soupe de lentilles est une spécialité égyptienne. Découverte à Sakkarah, la tombe d'une femme nous renseigne sur quelques aliments consommés par les Égyptiens vers 3 700 ans av. J.-C. On y a trouvé une bouillie de céréales, des pains d'orge, du fromage, deux rognons de mouton et un poisson cuits. La *molokheya,* « plat royal » (dont nous donnons la recette) a été adoptée par tous les pays du Proche-Orient.

Signalons une curiosité peu connue : en Égypte, l'oie est apparue avant la poule. Des fresques de l'époque des premiers Ramsès (1314-1235 av. J.-C.) les représentent. L'une d'elles, d'une sublime simplicité, montre (déjà !) son gavage avec un entonnoir. On en a déduit que les Égyptiens savaient préparer le foie gras dont le Périgord et l'Alsace ont fait une de leurs spécialités. En tout cas, ils savaient les rendre plus grasses ainsi que les aiment aujourd'hui encore leurs descendants qui n'hésitent pas à comparer une femme à une *ouezza* (oie) pour lui dire qu'elle est belle !

Plat national égyptien, le *foul medammas,* « fève mijotée », consommé assaisonné à l'huile par les pauvres et au beurre par les riches, a été adopté par les pays voisins, tout comme les *falafels* (beignets de fèves) dont l'origine est souvent attribuée, à tort, au Liban. Les circonstances de leur apparition le corroborent. En effet, ils ne sont guère mentionnés dans les textes avant le XXe siècle et n'apparaissent qu'après l'occupation de l'Égypte par les Anglais, en 1882. Les Égyptiens se sont inspirés, pour les mettre au point, d'autres spécialités de boulettes frites (au poisson, à la viande, aux légumes) originaires de l'Inde et introduites par les troupes britanniques qui, venant de ce pays, les appréciaient. Mythomanie ou paradoxe méditerranéen : en Israël, la tradition soutient que les Juifs en avaient mangé dans l'Égypte des pharaons !

Paul Balta, spécialiste des mondes arabe et musulman en Méditerranée.

Les pratiques culinaires

La cuisine méditerranéenne se caractérise par la présence de produits fondamentaux, censés jouer un rôle plus important que d'autres, mettant en évidence une communauté de croyances et de pratiques qui dépassent les religions, les langues et même les sociétés. L'olivier, arbre emblématique à plus d'un titre, vient tracer les limites d'une frontière de paysages et de vies au-delà de laquelle s'arrête, ou commence, la Méditerranée. Au-delà de Montélimar, que l'on surnomme « les portes de Provence », point d'oliviers. On peut en dire autant des céréales, autre élément constitutif de cette identité méditerranéenne, que les auteurs antiques considèrent comme l'attribut de l'homme civilisé « mangeur de pain ». Le vin complète la trinité antique du blé, de l'olivier et de la vigne. À ces produits « de base » de la cuisine paysanne méditerranéenne, aliments symboles d'une vie simple, frugale et sédentaire, sont associés les légumes secs et verts, les fruits, le sucre et le miel, le lait et le fromage, la viande et le poisson.

La transformation des produits n'a pas pour vocation première de bonifier le goût des aliments consommés mais bien plutôt de répondre aux besoins nutritionnels des hommes à travers des techniques de cuisson et des assaisonnements spécifiques. Ouverte à l'influence d'autres civilisations, la cuisine méditerranéenne a nécessairement été enrichie

par des produits et des ingrédients nouveaux ainsi que par des modes d'assaisonnement et de cuissons empruntés à ou hérités des peuples étrangers.

Que reste-t-il de tout cela dans le Maghreb d'aujourd'hui ? En quoi une préparation actuelle peut-elle attester la survivance d'une recette passée ? En mangeant en Tunisie, au Liban ou en Turquie du *borghel*, on croit avoir dîné d'un plat arabe, alors que c'est un plat de l'Antiquité classique appelé *alica*, que nous avons consommé ; de même, les bédouins du Sud du Maghreb ignorent qu'en confectionnant leur sauce avec ce petit poisson vendu desséché appelé *ouzef*, ils ne font que reproduire à des siècles de distance la recette du *garum* des Anciens. En moulant l'orge, préalablement grillée puis mouillée, les Grecs préparaient l'*alphiton* (ἄλφιτον) qui n'est autre que notre *dchîcha* ou *frîk* d'orge ou *melthouth*. La sauce aigre-douce de la *chermoula* sfaxienne, constituée d'épices poivrées, de cumin, de vinaigre, de miel et d'un fruit sucré, reproduit fidèlement une recette d'Apicius, *jus in pisce elixo*, sauce pour le poisson bouilli (Gobert, 1942). Au *puls* des Latins correspondent l'*a'cîda* et la *bazîn*, préparés pour l'une à base de farine, pour l'autre de gruau de blé ou d'orge. Dans cet inlassable inventaire des survivances gréco-romaines, on ne saurait manquer d'apprécier que le mot *tajîn* (poêlon de terre modelé à la main et plat rissolé), vient du mot grec *tagynon* (τήγανον), et que la mauve se dit en grec *malakhi* (μολόχα), étymologie de la célèbre *meloukhiyya* tunisienne !

Au confluent des traditions

Pour développer un système culinaire élaboré, il faut une variété suffisante de produits. C'est le cas de la Méditerranée, formée de pays à vocation agricole et riche d'un brassage socioculturel incessant. La cuisine méditerranéenne, dans ses multiples versions, est aussi une cuisine économique : quantitativement, car on ne prépare qu'un seul plat pour toute la journée, et qualitativement, car à dominante végétarienne et inventive dans la mesure où l'alimentation est surtout tributaire des aléas de la production. L'invention ne naît pas seulement de la richesse, mais aussi, voire surtout, du besoin, de la pauvreté ou de la pénurie qui poussent parfois à réinterpréter des plats à partir de ressources réduites. On se rend compte, à l'examen, que la pratique culinaire qui fonde le modèle alimentaire méditerranéen, réputée si typique, est en fait au confluent de toutes les traditions locales. Elle utilise les techniques anciennes et adopte certains éléments exotiques qu'elle enrichit et complexifie avec un grand raffinement.

Une civilisation se détermine par ce qu'elle adopte, intègre, assimile et acclimate raisonnablement et efficacement. De ce point de vue, la Méditerranée a su s'imprégner avec génie des influences extérieures en accommodant les produits étrangers provenant d'Asie centrale et occidentale et d'Amérique tropicale. Des épices, des plantes aromatiques, des fruits et des légumes ont ainsi accompagné les migrations des peuples et des plantes. Chaque conquête, chaque vague d'immigrants fut aussi l'occasion d'une intégration et d'une assimilation de produits et de savoir-faire culinaires nouveaux. L'utilisation de certains condiments par ces nouvelles communautés traduit l'adaptation de leur modèle alimentaire au milieu local. Elles transmettent aussi aux populations locales de nouveaux usages et introduisent la consommation de produits auparavant inconnus.

Si cette cuisine a mérité son qualificatif de « méditerranéenne », c'est parce qu'elle a su imposer un mode commun de transformation des aliments, de correction de leurs

défauts par l'art des assaisonnements et de compensation des manques par la substitution de certains produits à d'autres. Comme l'affirme Fernand Braudel : « On reconnaît, non moins, une grande civilisation à ce qu'elle refuse parfois d'emprunter, à ce qu'elle s'oppose à certains alignements, à ce qu'elle fait un choix parmi ce que les échangeurs lui proposent, et souvent lui imposeraient s'il n'y avait des vigilances ou, plus simplement, des incompatibilités d'humeur et d'appétit » (Braudel 1966).

Café et thé

Les temps modernes sont la grande époque des boissons coloniales : chocolat, café, thé s'introduisent dans le régime alimentaire et tiennent une place déterminante dans le commerce au long cours et dans la rivalité entre les puissances impériales de l'époque. Originaire d'Éthiopie et du Yémen, le café conquiert d'abord la Vénétie à partir de 1570, puis l'Italie, arrive à Marseille en 1644, monte à Paris où il se répand au cours de la seconde moitié du siècle. Cette boisson nouvelle va occuper une part essentielle du grand commerce mondial. De la fin du XVI[e] siècle jusqu'au début du XVIII[e], le café est acheminé vers la régence de Tunis et d'Alger à partir de l'Orient. Ce sont en effet les Ottomans qui furent les promoteurs de l'intégration de cette décoction noirâtre dans les habitudes des Arabes.

Par la diffusion de la boisson et la construction des débits de café dans les villes du Maghreb et de l'Orient, les Turcs ont imprimés leur marque à l'espace domestique et citadin jusqu'aux noms des ustensiles (Larguèche, 2001). Cette drogue, qui remplace avantageusement l'absence des boissons alcoolisées dans les pays d'islam, n'a pas rencontré de résistance de la part des théologiens sunnites, comme ce fut le cas en Orient, et a très vite rencontré un grand succès (Khiari, 2005). Cependant, après l'Europe, la Turquie ne reste pas longtemps le domaine exclusif du café. Arrivant d'Asie centrale, le thé pénètre la Turquie. Au cours du XIX[e] siècle, le thé devient la boisson essentielle des populations musulmanes d'Afrique du Nord, déclassant largement le café, avec deux foyers de diffusion : la Libye, domaine du thé rouge, et le Maroc, domaine du thé vert, où les marchands anglais auraient joué un rôle important dans son acceptation par la population.

Passons maintenant à la place que tient la viande dans cette cuisine en Méditerranée. Contrairement à certains pays du Nord de l'Europe, les pays méditerranéens, sans pour autant la rejeter, n'accordent pas à la viande une importance absolue, leur identité alimentaire étant perçue plutôt en termes de céréales et de légumes, à l'inverse d'une Europe réputée « carnivore » dès le Moyen Âge (Laurioux, 2002, p. 72). La viande qui semble aujourd'hui le plus important de ses attributs – côtelettes grillées, épaule d'agneau rôtie, méchoui ou brochettes – était à l'époque exceptionnelle et donc réservée aux seules grandes occasions. La production alimentaire, notamment en viande ovine, n'a pas d'ailleurs suivi l'évolution de la population et les transformations des habitudes alimentaires. Seule l'importation de la viande bovine et la rapide augmentation de la production de volaille ont permis de maintenir l'alimentation à des niveaux adéquats.

Bien que présente dans bon nombre de recettes, la viande fraîche ne jouait pas un rôle important et n'était finalement consommée que lors de jours festifs bien particuliers. Dans ce domaine, le mouton régnait en souverain, sa chair étant la plus consommée, et participait plus de deux fois sur deux à la composition des plats à base de viande. Moins appréciée que la viande d'agneau ou de mouton, plus délicate, la viande bovine, qui offre plus de chair, s'accomode aujourd'hui mieux avec une cuisine moins élaborée. Dans les

campagnes, le cochon tué en hiver (la « tuaille », grand moment de la vie des campagnes) était mangé tout au long de l'année sous diverses préparations de charcuterie et principalement de lard. L'agneau était présent au repas de Pâques chez les chrétiens.

Rappelons les traditions de consommation de viande des trois religions monothéistes (qui coexistent toujours sur les grands marchés des capitales européennes). Dans le rite alimentaire juif, certaines viandes ne peuvent pas être mangées, de même qu'il est interdit d'absorber du sang considéré comme « force vitale » (Benkheira, 2000). Les animaux consommables sont les mammifères ruminants, les volatiles à l'exclusion des rapaces, les poissons possédant écailles et nageoires, ce qui les distinguent des mollusques et des amphibies interdits à la consommation. L'abattage est rituel et doit de ce fait respecter certaines obligations. Il existe des produits *kasher* dont les ingrédients et la fabrication répondent aux critères de la religion juive impliquant une série de contrôles par des responsables religieux. Pour les chrétiens, le Nouveau Testament a aboli les interdits hébraïques supprimant de ce fait tous les interdits alimentaires. Il appelle simplement à se méfier des voluptés charnelles et à éviter les plaisirs gastronomiques et la gourmandise.

Enfin, dans l'islam, plusieurs interdits alimentaires existent : consommer la bête morte, le sang, la viande de porc et tout ce qui aurait été égorgé sans le faire « au nom d'Allah ». Les animaux doivent en effet être abattus selon un rituel prescrit pour que leur chair devienne *halâl*. Le vin, comme toute boisson enivrante, est également interdit. Dans le cadre de la cité arabo-musulmane, les interdits alimentaires n'étaient pas aussi strictement définis, du moins entre juifs et musulmans. La nourriture casher, par exemple, était parfaitement licite pour les musulmans. D'ailleurs, un dicton populaire recommande de « dormir dans le lit des chrétiens mais de manger la nourriture des juifs », dans la mesure où pour les musulmans l'abattage selon la coutume chrétienne n'est pas halal. En revanche, la viande est consommable lorsque l'abattage est accompli suivant le rituel juif qui exige que la mise à mort de l'animal s'effectue sans qu'il souffre et par les soins de religieux instruits. Le poulet, quant à lui, fut longtemps une viande de luxe réservée aux occasions solennelles et au menu des fêtes. L'usage de la volaille était rare et le poulet davantage considéré comme un supplément diététique servant à rehausser le statut gastronomique du court-bouillon que comme une nourriture ordinaire.

Le poisson, élément indispensable du régime alimentaire méditerranéen, sans jamais avoir cessé d'être un produit de luxe relatif, est généralement très consommé dans les villes côtières. Les Méditerranéens disposent d'un large éventail de poissons et de coquillages (poisson bleu, loup, mulet, rouget et dorade sont les plus prisés). Les divers modes de préparation peuvent être identiques, originaux ou le fruit de pratiques léguées par des communautés étrangères établies le long des côtes. On retrouve, en Tunisie, des survivances portugaises et espagnoles dans la consommation du *bacalao* ou morue salée, probablement introduit par les Portugais, comme le prouve l'appellation arabe de *baqalaw*. Il est aujourd'hui consommé essentiellement en bouillie, à Sfax principalement, le jour de la fête de l'Aïd el-Kébîr, pour accompagner un plat aigre-doux, la *charmoula* rituelle. Les villes de l'intérieur consommaient plutôt un mollusque desséché au soleil et salé, appelé *ouzef*.

Pour les chrétiens, le poisson est l'aliment maigre du vendredi et du carême. Dans le Midi de la France, on consommait la morue sèche, qu'on accommodait en aïoli. Autre

produit prestigieux qu'on consommait dans toute la Méditerranée, les œufs de mulet séchés et salés appelés « poutargue », coupés en tranches fines ou râpés. La désaffection pour le *sman* (beurre clarifié, équivalent du *ghee*) au profit du beurre frais prive certains plats comme le couscous, le riz à l'agneau et les viandes cuites au four d'un complément indispensable. La *liyya*, queue grasse du mouton de Barbarie, équivalent du lard en Europe, fait partie de toutes les grillades et merguez, et entre encore dans la farce des andouillettes ainsi que dans la préparation des gâteaux salés et du pain gras.

L'alimentation des juifs tunisiens

Si la contribution juive au développement de la littérature, de la grammaire, de la théologie et de la philosophie arabe médiévale n'est plus à démontrer, leur apport à la cuisine est aujourd'hui moins évident pour les générations présentes qui ignorent l'importance que constituait la communauté juive dans la société (Bahloul, 1983). Dans les villes cosmopolites comme Le Caire, Alexandrie, Casablanca, Istanbul ou Tunis, la coexistence des communautés juive, chrétienne et musulmane ne fut pas toujours aussi exemplaire qu'on a voulu le faire croire, mais dans les couches populaires le bon voisinage était de règle. Sans aller jusqu'à parler d'assimilation, rien ne séparait dans le quotidien un Tunisien musulman d'un juif tunisien, un Égyptien musulman d'un copte d'Égypte : la langue était la même, ainsi que les manières de vivre et la sensibilité ; quant aux préférences culinaires, elles étaient identiques.

L'alimentation des juifs doit aussi obéir aux prescriptions de la religion mosaïque dans le mode de préparation et dans la cuisson de tous les aliments y compris le vin. Les fêtes religieuses hébraïques sont l'occasion d'un déploiement de mets, le repos sabbatique étant le plus important. Le principal plat du sabbat est la *tfina* (de *adafina* qui signifie « chose chaude » ou potage des juifs). En Tunisie, si l'on exclut le caractère casher de la nourriture, le menu quotidien des juifs ne se révèle pas très différent de celui des musulmans (Véhel, 2002 ; Bahloul, 1983). Les pratiques culinaires se sont mutuellement influencées au point de se confondre. Tout en marquant les différences sur le plan du rituel, chaque communauté tenant à manifester dans ce domaine son identité religieuse, l'alimentation demeurait un signe fort de coexistence, un lieu de convergence et un syncrétisme modelés par des échanges quotidiens intenses. Dans le domaine des boissons fermentées, les juifs ont produit la *boukha*, une liqueur nationale qui constitue l'apéritif par excellence. Elle est le produit de la distillation des figues et des raisins secs. L'usage de cette eau-de-vie est très fréquent parmi les juifs tunisiens et il n'est pas de réjouissances familiales sans ce complément indispensable. La *boukha* se boit sans eau, servie avec des fèves ou pois chiches bouillis ; merlans, morue, muges ou rougets frits ; salade au vinaigre ou d'oranges amères, artichauts bouillis, galettes, olives, œufs durs, piments, fruits secs ou frais, confitures.

Conclusion

Pour la majorité des peuples méditerranéens, l'alimentation a relevé durant des siècles de la nécessité ; dans ce contexte, la cuisine se présentait sous l'angle de la pauvreté et de l'uniformité. On mangeait d'abord pour se rassasier et tant mieux si on pouvait, exceptionnellement, tirer du plaisir de ce que l'on mangeait. Les paysans trop pauvres lapaient le même bouillon. Pas de trace de cuisine non plus chez les nomades dans ces soupes informes. On vivait en fonction des richesses ou de la pauvreté du pays, et les plats ne pouvaient avoir pour base que les produits de saison tributaires du terroir et

du climat. En somme, tout le contraire, ou presque, de la situation présente, où l'abondance domine et toutes les variétés de production sont souvent disponibles.

La célèbre formule du gastronome français Jean Anthelme Brillat-Savarin, au début du XIXe siècle, « Dis-moi ce que tu manges, je te dirais qui tu es », se trouve fortement ébranlée à l'heure de la mondialisation. L'aliment moderne, ne possédant plus d'authenticité, n'est plus identifiable et pose par là même un problème d'identité au consommateur qui, ignorant ce qu'il mange, ne sait plus du coup qui il est. Reste qu'au-delà des bouleversements induits par la révolution de la grande distribution, l'extrême variété des produits mis aujourd'hui sur le marché et la difficulté à tracer leur origine, l'attachement des habitants de la Méditerranée à leur patrimoine culinaire et son importance au regard de leur identité demeure vivace, si ce n'est dans la réalité du moins dans l'imaginaire collectif grâce aux liens intimes que les pratiques alimentaires n'ont jamais cessé de tisser avec leur histoire.

Bibliographie

Aubaile-Sallenave (Françoise), « Les nourritures de l'accouchée dans le monde arabo-musulman méditerranéen », *Médiévales*, 33, 1997, p. 103-124.

Abdoul-Wahab (Hassan Hosni), « Coup d'œil général sur les apports ethniques étrangers en Tunisie », *Les Cahiers de Tunisie*, 18 (69-70), 1970, p. 149-169.

Adorne, *Deux Récits de voyage*, dans Robert Brunschvig, *Deux Récits de voyage inédits en Afrique du Nord au XVe siècle*, Paris, Larose, 1936.

al-Baghdâdî Shams al-dîn muhammad b. al-hasan, *Kitâb al-tabîkh* de Mawsil, 1353 / 1934, 88 pages, édité par Dâwud Shalabî d'après un manuscrit autographe de Sainte-Sophie et traduit en anglais par A. J. Arberry, *A Baghdad Cookery Book*.

Allaya (Mahmoud) (dir.) *L'Économie de l'olivier Paris*, Paris, CIHEAM, coll. « Options méditerranéennes », série « Études », 1988.

André (Jacques), *L'Alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, Les Belles Lettres, 1981.

Aubaile-Sallenave (Françoise), « Les nourritures de l'accouchée dans le monde arabo-musulman méditerranéen », *Médiévales*, 33, 1997, p. 103-124.

Bahloul (Joëlle), *Le Culte de la table dressée*, Paris, Métailié, 1983.

Bayram al-Khâmis (Mohammad), *Safwat al-i'tibâr bi mustawdi'al-amsâr wa l-aqtâr*, Beyrouth, 1303.

Benkheira (Mohammed H.), « La nourriture carnée comme frontière rituelle. Les boucheries musulmanes en France », *Archives de sciences sociales des religions*, 92, 1995, p. 67-88.

Benkheira (Mohammed H.), « Lier et séparer. Les fonctions rituelles de la viande dans le monde islamisé », *L'Homme*, 152, 1999, p. 89-114.

Benkheira (Mohammed H.), *Islâm et interdits alimentaires. Juguler l'animalité*, Paris, PUF, 2000.

Bernaudeau (A.), *La Cuisine tunisienne*, Tunis, s. d.

Blanc (Nicole) et Nercessian (Anne), *La Cuisine romaine antique*, Grenoble, Glénat, 1992.

Bolens (Lucie), *La Cuisine andalouse, un art de vivre, XIe-XIIIe siècle*, Paris, Albin Michel, 1990.

Braudel (Fernand), *La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II*, 2 vol., Paris, Armand Colin, 1966.

Braudel (Fernand), *La Méditerranée. L'espace et l'histoire*, Paris, Flammarion, coll. « Champs », 1999.

Brisebarre (Anne-Marie) (dir.), *La Fête du mouton. Un sacrifice musulman dans l'espace urbain*, Paris, CNRS Éditions, 1998.

Burnet (Étienne), *Enquête sur l'alimentation en Tunisie*, Tunis, Institut Pasteur, s. d.

Camps Fabrer (Henriette), « L'olivier et son importance économique dans l'Afrique antique », dans CIHEAM (dir.), *L'Olivier*, Paris, CIHEAM, coll. « Options méditerranéennes », n° 24, 1974, p. 21-28.

Charfi (Faika) et Zouari (Sameh), « L'évolution des dépenses de consommation en Tunisie : reflet des pratiques alimentaires », dans Mohamed Yassine Essid (dir.) *Alimentation et Pratique de table en Méditerranée*, Paris, Maisonneuve et Larose, 2000, p. 201-232.

Chérif (Mohamed Hédi), « Expansion européenne et difficultés tunisiennes de 1815 à 1830 », *Annales*, 3, mai-juin 1970, p. 714-745.

Christol (Michel), « Le blé africain et Rome. Remarques sur quelques documents », dans *Le Ravitaillement en blé de Rome et des centres urbains des débuts de la République jusqu'au Haut-Empire. Actes du colloque international de Naples, 14-16 février 1991*, Rome, École française de Rome, 196, 1994, p. 295-304.

CIHEAM (dir.), *La Vigne et le Vin*, Paris, CIHEAM, coll. « Options méditerranéennes », n° 12, 1972.

CIHEAM (dir.), *Nutrition et Alimentation*, Paris, CIHEAM, coll. « Options méditerranéennes », n° 29, 1975.

Csernel (Claire), « Pratiques alimentaires et civilisation : les rapports de l'alimentation et de la religion dans la Rome antique », dans Nutrition et Alimentation, Paris, CIHEAM, coll. « Options méditerranéennes », n°29, 1975, p. 81-88.

Dalader, « L'alimentation juive médiévale », dans Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 367-387.

Danon (Vitalis), « Les niveaux de vie dans la *Hâra* de Tunis », *Les Cahiers de Tunisie*, 10, 1955, p. 180-210.

De Epalza (M) et Petit (R.) (dir.), *Études sur les Moriscos andalous en Tunisie*, Madrid, Instituto hispano-arabe de cultura, 1973.

Détienne (Marcel) et Vernant (Jean-Pierre), *La Cuisine du sacrifice en pays grec*, Paris, Gallimard, 1979.

Di Terlizzi (B.), Dragotta (A.) et Jamal (M.) (eds), *Syrian National Strategic Plan for Olive Oil Quality : Final Report*, Bari, CIHEAM-IAMB, coll. « Options méditerranéennes », série « A. Séminaires méditerranéens », n° 73, 2007.

Dumay (Raymond), *De la Gastronomie Française*, Paris, La Table Ronde, 2009.

Essid (Mohamed Yassine) (dir.), *Alimentation et pratiques de table en Méditerranée. Actes du colloque du Gerim*, Paris, Maisonneuve et Larose, 2000.

Essid (Mohamed Yassine), « Le modèle alimentaire tunisien : arbitraire culturel ou déterminant économique ? », Congreso internacional de Antropologia de la Alimentacion (EIMAH), Borja, Université de Saragosse, 22-23-24 novembre 2001.

Essid (Mohamed Yassine), « al-ghidhâ'al-tûnusî » (« L'alimentation en Tunisie »), *Encyclopédie de Tunisie*, 2002.

Essid (Mohamed Yassine), « Bonheur des mangeurs d'olives. Boire et manger en Méditerranée », *Qantara. Magazine des cultures arabe et méditerranéenne*, 36, 2000, p. 41-44.

Essid (Mohamed Yassine), « Tunisie, la désaffection du passé ? », *Qantara. Magazine des cultures arabe et méditerranéenne*, 41, 2001, p. 67-69.

Essid (Mohamed Yassine), « Tunisie. Mémoire des pains », *Qantara. Magazine des cultures arabe et méditerranéenne*, 45, 2002, p. 66-68.

Essid (Mohamed Yassine), « Flâneries gourmandes dans les rues de Tunis », *Qantara. Magazine des cultures arabe et méditerranéenne*, 55, 2005.

Flandrin (Jean-Louis) et Montanari (Massimo) (dir.), *Histoire de l'Alimentation*, Paris, Fayard, 1996.

Flandrin (Jean-Louis), « Les pâtes dans la cuisine provençale », *Médiévales*, 16-17, 1989, p. 65-75.

Garnsey (Peter), « Les raisons de la politique : approvisionnement alimentaire et consensus politique dans l'antiquité », dans Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 237-252.

Gobert (Ernest-Gustave), « La chermoula », *Ibla*, 1, 1942, p. 52-54.

Gobert (Ernest-Gustave), *Usage et rites alimentaires des Tunisiens. Leur aspect domestique, physiologique et social*, présentation et glossaire de Mohamed Yassine Essid, Tunis, MC-Éditions, 2002.

Giammellaro (Antonella Spano), « Les Phéniciens et les Carthaginois », dans Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 85-99.

Goody (Jack), *Cuisines, cuisine et classes*, Paris, Centre Georges-Pompidou-Centre de création industrielle, 1984.

Hassen (Muhammad), *al-madîna wa l-bâdiya fi l-'ahd al-hafsî*, 2 vol., Tunis, Publications de l'Université de Tunis, 1999.

Herbeth (Pascal), « Les ustensiles de cuisine en Provence médiévale (XIIIe-XVe siècle) », *Médiévales*, 5, 1983, p. 89-93.

Ibn Abî Dînâr, *al-Mu'nis fî akhbâri ifrîqyâ wa tûnis*, Tunis, 1350h.

Ibn Nâjî, *m'âlim al-'îmân fî ma'rifat ahl al-qayrawân*, 4 vol., Tunis, 1320h.

Kaplan (Steven L.), *Le Retour du bon pain*, Paris, Perrin, 2002.

Khiari (Férid), *Licite ou illicite ? Qui dit le droit en Islam ? L'arrivée du café dans le monde arabe : une affaire d'État en 1511*, Paris, Edisud, 2005.

Larguèche (Dalenda), « Le café à Tunis du XVIIIe au XIXe siècle : produit de commerce et espace de sociabilité », dans Michel Tuchscherer (dir.), *Le Commerce du café avant l'ère des plantations coloniales. Espaces, réseaux, sociétés (XVe-XIXe siècle)*, Le Caire, Institut français d'archéologie orientale du Caire, 2001.

Laurioux (Bruno), *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIVe et XVe siècles*, Paris, Hachette, coll. « Littératures », 2002.

Louis (André), « Le raisin aux îles Kerkennah », *Ibla*, 54, 1951, p. 183-194.

Louis (André), « Contribution à l'étude de l'ethnographie tunisienne : les provisions de bouche de la maison kerkénienne, préparation et conservation », *Ibla*, 58, 1952, p. 131-166.

Longue (Édouard), *Le Livre de la cuisine juive. Les bons petits plats de la cuisine cachère,* Paris, Éditions Planète, 1970.

Louafi (Selim), *Économie politique des prix céréaliers en Tunisie de 1970 à nos jours*, thèse, Montpellier, École nationale supérieure d'agronomie, 2000.

Mardam-Bey (Farouk), *La Cuisine de Ziryâb*, Paris, Sindbad, 1998.

Margolin (Jean-Claude) et Sauzet (Robert) (dir.), *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance. Actes du colloque de Tours, 1979*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1982.

Marîn (Manuela), « Cuisine d'Orient, cuisine d'Occident », *Médiévales*, 33, 1997, p. 9-21.

Mattas (K.) et Tsakiridou (E.) (eds), *Food Quality Products in the Advent of the 21st Century : Production, Demand and Public Policy*, Paris, CIHEAM-IAMC, coll. « Cahiers Options méditerranéennes », n° 64, 2005.

Monchicourt (Charles), « La fête de l'Achoura », *Revue tunisienne*, 17, 1910, p. 246-301.

Mrabet (Abdellatif), « L'économie de l'Afrique byzantine », *Dossiers d'archéologie*, « Tunisie byzantine », 268, 2001, p. 26-33.

Oussedik (Fatma), « Rites alimentaires et identité sociale des femmes d'Alger », Dalenda Larguèche (dir.), *Histoire des femmes au Maghreb. Culture matérielle et vie quotidienne*, Tunis, Centre de publication universitaire, 2000, p. 275-285.

Pfirsch (Jean-Vincent), *La Saveur des sociétés. Sociologie des goûts alimentaires en France et en Allemagne*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, coll. « Le sens social, 1997.

Roche (Daniel), *Histoire des choses banales. Naissance de la consommation XVIIe-XIXe siècle*, Paris, Fayard, 1997.

Rodinson (Maxime), « Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine », *Revue des études islamiques*, 17, 1949.

Rodinson (Maxime), « Ghidhâ », tome 2, fasc. 39, *Encyclopédie de l'Islam.*

Rosenberger (Bernard), « Les pâtes dans le monde musulman », *Médiévales*, 16-17, 1989, p. 77-98.

Saunier-Nebioglu (Marie-Hélène), « Diversité et variations des pratiques alimentaires en Turquie contemporaine », dans Martine Padilla (dir.), *Alimentation et nourritures autour de la Méditerranée*, Paris, Karthala-CIHEAM, 2000, p. 159-173.

Sebag (Paul), *Histoire des Juifs de Tunisie. Des origines à nos jours*, Paris, L'Harmattan, 1991.

Skhiri (Fatiha), « Les traditions culinaires andalouses à Testour », *Cahiers des arts et traditions populaires*, 3, 1969, p. 21-28.

Tekelioglu (Yavuz), Ilbert (Hélène) et Tozanli (Selma) (dir.), *Les Produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens*, Montpellier, CIHEAM-IAMM, coll. « Options méditerranéennes », série « A. Séminaires méditerranéens », n° 89, 2009.

Tujîbî (Abu 1-Hasan 'Alî b. Muhammad b. Abî 1-Qâsim b. Muhammad b. Abû Bakr Ibn Razîn al-Tujîbî), *Fadâlat al-hiwan fi tayyibât al-ta'âm wa-l-alwân*, ouvrage écrit entre 1238 et 1243, publié à Rabat, 1981 et à Beyrouth, 1984.

Valensi (Lucette), *Fellah tunisiens. L'économie rurale et la vie des campagnes aux XVIII*e *et XIX*e *siècle*, Paris, Éditions de l'EHESS, 1977.

Véhel (Jaques), *La Véritable Cuisine tunisienne*, présentation de Mohamed Yassine Essid, Tunis, 2002.

Virlouvet (Catherine) (dir.), *Nourrir les cités de Méditerranée*, Paris, Maisonneuve et Larose, 2003.

Virlouvet (Catherine), « La consommation de céréales dans la Rome du Haut-Empire », *Histoire et Mesure*, 10 (3-4), 1995, p. 261-275.